

国産鶏肉の普及啓発の取組み について

(一社) 日本食鳥協会
令和 7 年 9 月 1 8 日

補助事業で取り組むもの

1. 国産食肉等新規需要創出事業について

- ALICの補助事業として、単年度ごとに実施している事業。
令和6年度は、①訴求ポイントの科学的検証と②国内の販路拡大の2テーマを実施した。
- ①については、国産鶏肉の栄養機能性成分を分析し、その機能・効果等を検証する事業で、過去にイミダゾールジペプチドの成果がある。ただし6年度は諸般の事情によりこの項目は実施できなかった。
- ②については、新たな商品価値に即した国産鶏肉の国内販路を開拓するため、食料産業動向調査、若者のチキン等食料品へのニーズ・トレンド実態調査を行った。
また、若い世代の食生活に対応した商品開発を狙い、大学生と食鳥産業界のコラボ企画として「U-22チキンプロジェクト」を実施した。

U-22チキンプロジェクト

- 大学生（文系）から、固定観念や業界の常識を脱した、国産鶏肉を食材として使った新商品レシピを出してもらう。
- これらのレシピについて、食鳥産業界から助言や評価を行い、試作品として提出できるレシピを選別・順位付けする。
- 全国食肉学校の講師による試作品の完成を見て、試食懇談会を開催する。

試作品づくりと試食懇談会の様子



写真 3-18 試作品の調理

上：佐侯氏と学生サポーターの打合せ、下：調理作業
(2025 年 2 月筆者撮影)



写真 3-17 試作品（全国食肉学校 佐侯宏紀氏作）

上：鶏 DANGO 下：試作品 3 点セット



写真 3-21 試作品の試食および専門家と学生の意見交換

(2025 年 2 月筆者撮影)

2 . 地 鶏 普 及 振 興 事 業 に つ い て

- 日本中央競馬会（JRA）事業として、「地鶏普及振興事業」を令和7～9年度の3か年実施する。
（元～3年度：地鶏普及推進事業、4～6地鶏振興推進事業）
- 事業費は、年間約3千万円余
（補助率80%、補助残20%自己負担）
- 本事業では、学識経験者や地鶏関係者等からなる地鶏普及振興委員会を組織し、当協会が委員の意見等を踏まえつつ、計画的かつ効率的に事業を実施する。
- 事業の柱は2本；
 - ① 地鶏の情報提供事業
 - ② 地鶏の販路拡大事業

1. 地鶏の情報提供事業

- ① 地鶏専用HP「地鶏ミュージアム」を活用し、
 - ・ 地鶏のアンケート調査を実施し、
 - ・ 回答者の中から抽選で地鶏一羽セットをプレゼント
- ② 地鶏セミナーの開催
家畜改良センターの「鶏改良推進中央協議会」と連携し、養鶏関係者向けの「地鶏セミナー」を開催。（令和7年度は9月18日に同センター岡崎牧場と連携し実施予定。）
- ③ 地鶏の味の「見える化」推進（事業）の結果報告をもとに消費者訴求版作成
- ④ オンライン配信事業
 - ・ 地鶏講習会の開講
 - ・ 地鶏料理教室の開講



一般社団法人
日本食鳥協会

協会案内・関連リンク
鶏肉クイズ

食鳥業界の方へ
おすすめレシピ

入会申込書
国産の魅力

会員の方へ
地鶏・銘柄鶏



/ 日本食鳥協会
YouTubeチャンネル



農林水産省 HP

厚生労働省 HP

消費者庁 HP



新着情報

新着一覧はこちら>

協会情報	新型コロナ ウイルス感染症	鳥インフル エンザ	報告書	統計	理事会・ 各部会	ふるさと便り
------	------------------	--------------	-----	----	-------------	--------



参考：地鶏振興推進事業（JRA事業：R4～6年度）のうち、

地鶏の味の「見える化」推進（事業）とは

- ・ 地鶏の消費拡大には、消費者に対し鶏種ごとの特性を踏まえたおいしい食べ方につながる、エビデンスに基づく客観的な情報の提供が必要。
- ・ このため、（これまでの地鶏特性解明調査結果等を踏まえつつ）
 - ① 統一的な指標や分析方法を検討し、
 - ② 多数の分析データを収集し、
 - ③ これら結果を基に、地鶏の味の「見える化」を目指し、消費者へのわかり易い情報の提供（表示）方法を検討・試行する。

（注）「味」としているが、鶏肉の場合、消費者への訴求点として「機能性成分」も注目されていることから、イミダやオメガ3の含有量も表示項目として検討

参考 2 : 「見える化」推進事業の具体

- (ポイント) ① 「見える化」指標や測定方法等は有識者からなる検討委員会において検討・決定
- ② 検討委員会の決定を踏まえ、(独)家畜改良センターで一元的に分析を実施

事業実施期間である 3 年間（令和 4 年度から 6 年度まで）で、地鶏12 鶏種各10検体

検体とブロイラー30 検体の計150 検体入手した。

供試鶏は以下の通りで、理化学分析と官能評価について（独）家畜改良センターに委託して実施した。

令和 4 年度分析分：

比内地鶏、名古屋コーチン、長州黒かしわ（理化学分析のみ）、はかた地どり

令和 5 年度分析分：

奥久慈しゃも、上州地鶏（理化学分析のみ）、土佐はちきん地鶏、天草大王

令和 6 年度分析分：

青森シャモロック、みやざき地頭鶏、黒さつま鶏、さつま若しゃも（理化学分析のみ）

なお、予算および委託先の分析可能業務量を勘案し、各年度の 4 鶏種の地鶏のうち、3 鶏種は理化学分析と官能評価の両方を、1 鶏種は理化学分析のみの実施とした。

参考３「見える化」推進事業検討委員会メンバー（当時）

・学識経験者

坂田 亮一 麻布大学名誉教授（日本食肉科学会理事長）
藤村 忍 新潟大学准教授
佐々木啓介 農研機構 畜産研究部門 食肉品質グループ長

・県試験場関係者

力丸宗弘 秋田県畜産試験場（比内地鶏）
宮川博充 愛知県農業総合試験場畜産研究部（名古屋コーチン）
福原絵里子 福岡県農林総合試験場畜産部（はかた地どり）
村田翔平 山口県農林総合技術センター（長州黒かしわ）

・消費流通関係者

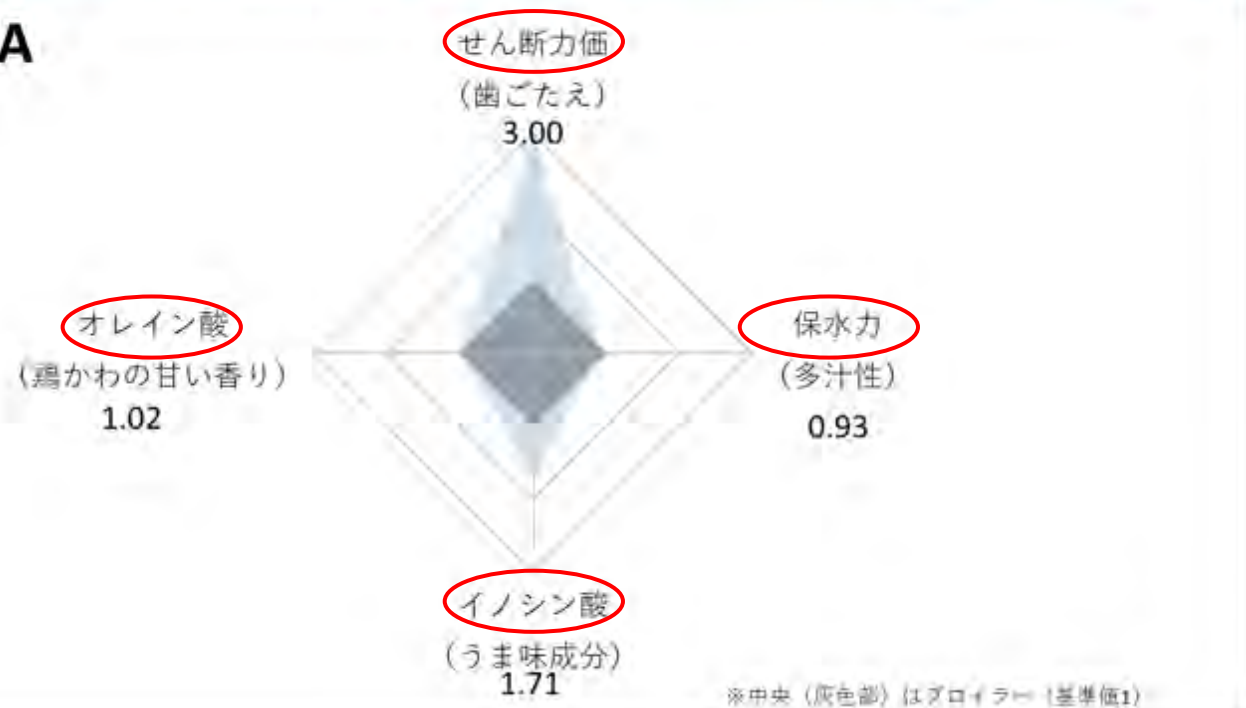
磯田 聖規 株式会社鳥新 代表取締役社長

- ・分析委託先の家畜改良センター関係者は、同センター企画調整部改良技術課の松本課長、本間係長、所係員の諸氏。

指標化4項目のレーダーチャートと数直線図

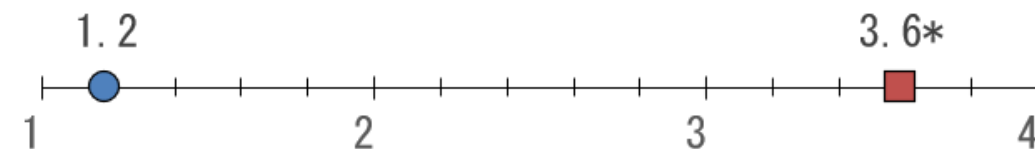
指標化4項目のレーダーチャート、数直線上比較および2次元チャート図について

地鶏A

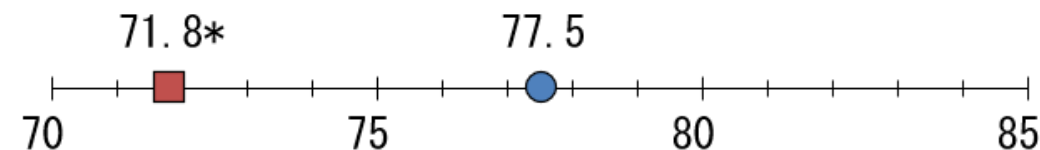


せん断力価 (kgf)

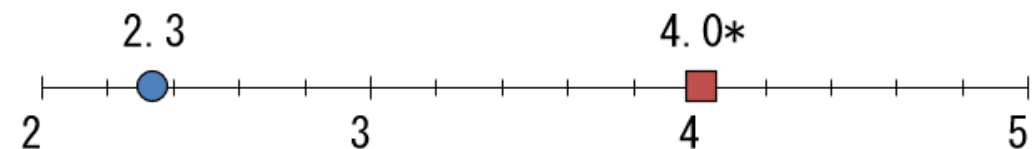
●ブロイラー ■地鶏A



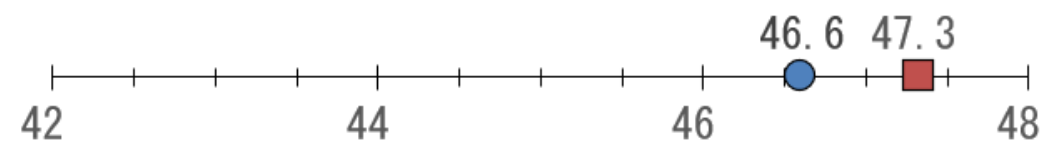
保水力 (100-加熱損失率 (%))



イノシン酸 (umol/g)

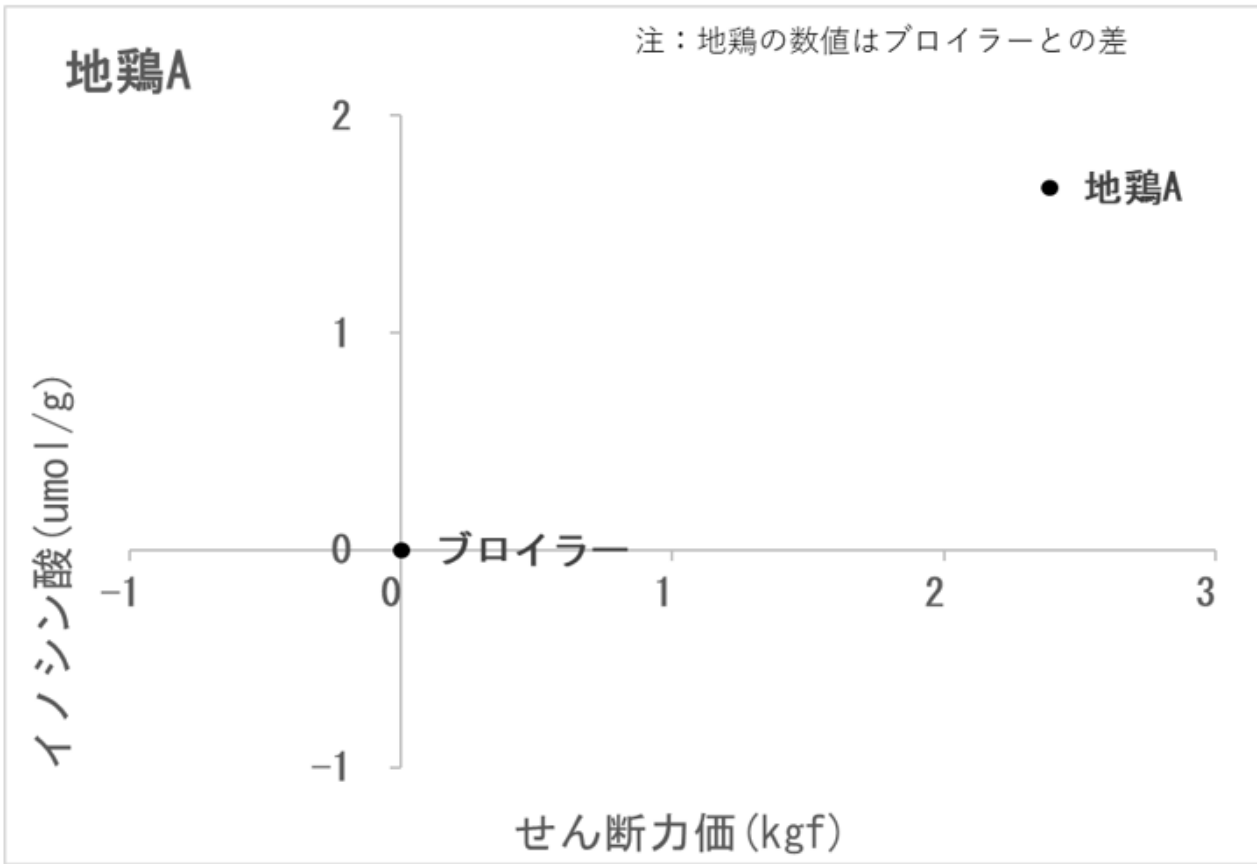


オレイン酸 (%)

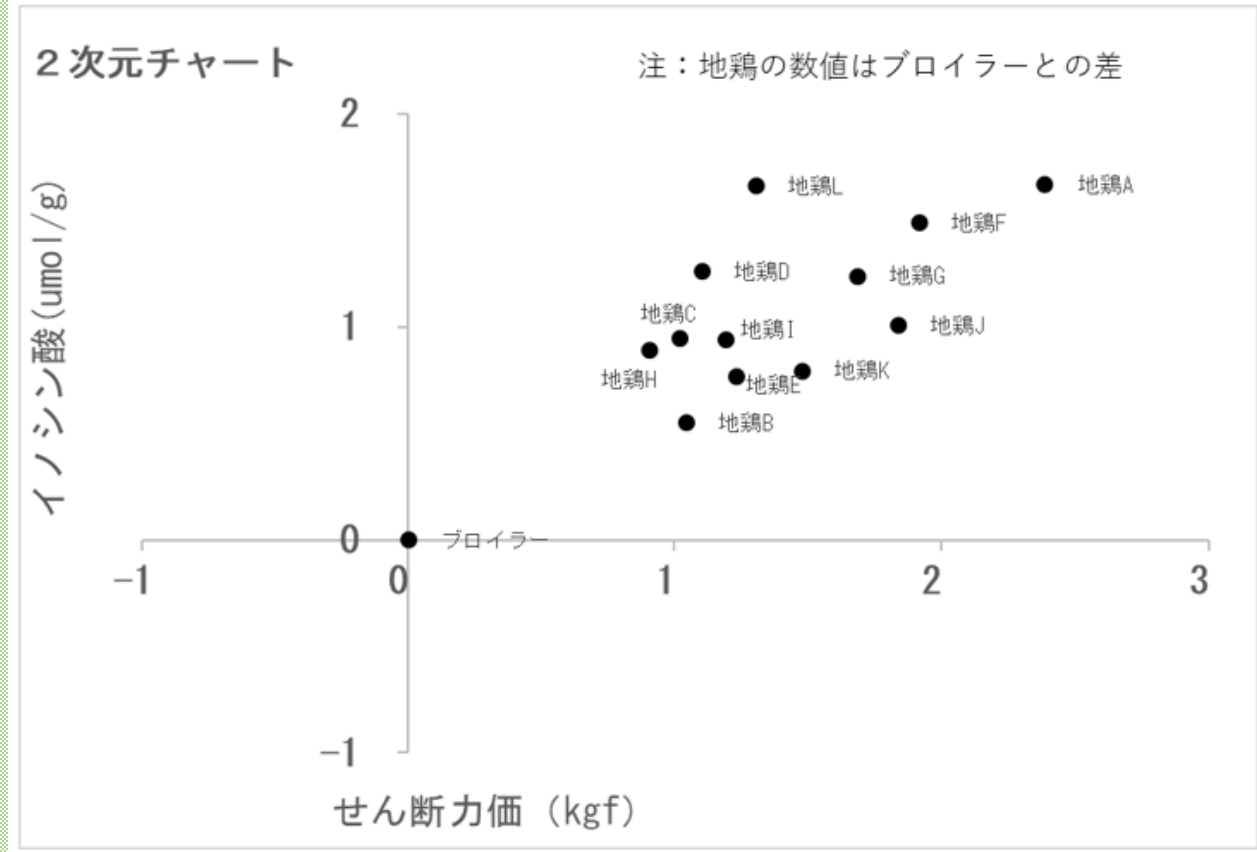


2次元チャート図

(参考：ブロイラーを基準とした各地鶏の2次元チャート図)



(参考：ブロイラーを基準とした全地鶏の2次元チャート図)

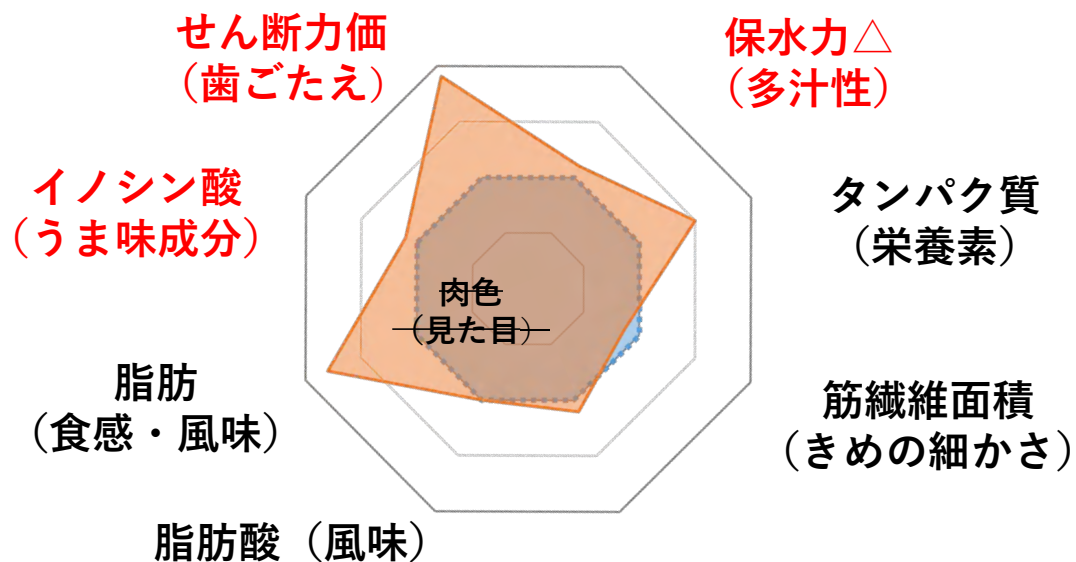


地鶏の食味の「見える化」に関するパンフ・リーフレットへの活用のイメージ

地鶏の味を見てみよう！

シリーズ1:〇〇地鶏

味のレーダーチャート (イメージ)



(参考) 機能性成分の水準

- ・イミダゾールジペプチド:★★★★
- ・オメガ3脂肪酸:★★☆

※中央(青枠点線部)はブロイラーの
レーダーチャート

〇〇地鶏あれこれ

- ・〇〇地鶏は、・・・(ルーツ、造成の経緯等)
- ・飼育日数、鶏の特徴等
- ・味は歯ごたえがあり、○△×○△×
- ・どのような料理にもあいますが、特にオススメは○△×○△×
- ・疲労回復効果やアンチエイジング効果がある機能性成分イミダゾールジペプチドが特に豊富です・・・
- ・その他・・・



2. 地鶏の販路拡大事業

① インバウンド需要の創出

- ・ 在日、海外の外国人やその富裕層を読者に抱えるメディアを活用し情報提供を図る。
- ・ ターゲット国に影響力のあるKOL（有カインフルエンサー）を起用したSNSプロモーション
- ・ 海外で広く読まれているメディア・アプリによる情報発信

② 人気店舗とのコラボとイベント支援

- ・ 人気店舗と地鶏メニューを共同開発し、販促資材や食材を提供
- ・ フードフェス出店の支援と協会ブースの設置

③ 消費者向け全国イベントの開催

- ・ **従来**は、ロハスフェスタ（東京、光が丘公園）に出展し、食鳥協会ブースで地鶏に関する情報提供（セミナー、クイズ、購買者・試食アンケート等を通じて消費者意識の調査、地鶏への理解醸成を図る。）
- ・ 今回は、事業3年目の令和9年度に、地鶏だけの飲食物販の出展にチャレンジする。

④ 地域イベントの開催

- ・ 各県の地鶏関係団体等が実施する地域における地鶏の普及・販路拡大のためのイベントの共催や支援

▼WEB記事



Jidori Chicken: Japan's Most Exceptional Poultry

Japan is famous for its legendary (and delicious!) meat: wagyu beef is a household name, and buns with thick pork is a staple of many a street food stall. But for people who love chicken, there's a hidden gem in Japan's culinary landscape: Jidori chicken. It's a small, tender, and incredibly flavorful bird that's been raised in a way that's both traditional and modern.

by Sarah Hill

www.tokyoweekender.com

Japan is famous for its legendary (and delicious!) meat: wagyu beef is a household name, and buns with thick pork is a staple of many a street food stall. But for people who love chicken, there's a hidden gem in Japan's culinary landscape: Jidori chicken. It's a small, tender, and incredibly flavorful bird that's been raised in a way that's both traditional and modern.

What's more, Jidori chicken is also incredibly healthy. It's a lean protein source that's low in fat and calories. And it's also incredibly versatile, meaning you can use it in a variety of dishes. Whether you're looking for a quick and easy meal or a more elaborate dish, Jidori chicken is a great choice.

▼Instagramに寄せられているコメント



simplyk888 3日前

Isn't there another Hakata Jidori Fukuei Kumia in Shibuya? Is it the same restaurant??

渋谷にも「博多地鶏 福栄組合」があると思うのですが、同じお店ですか？

▼Instagram投稿



amunet0 3日前

I understand this cuisine would not be cheap but I was wondering if you could give a price range? I cannot eat beef or pork and I'm not a huge sashimi fan so having "elite chicken" is something I would love to experience! Lol I just need to budget for it 😊

この料理が安くはないのは理解していますが、だいたいの価格帯を教えてくださいませんか？
牛肉や豚肉は食べられず、お刺身もあまり好きではないので、「高級な鶏肉」を体験できるのはとても嬉しいです！笑 ただ予算を立てたいので😊

Media

TokyoWeekender (英語圏向け)

施策内容：WEB記事1本、Instagram 写真:

Post

●掲載リンク：
WEB記事

<https://www.tokyoweekender.com/tw-collection-japans-most-exceptional-poultry/>

Instagram

https://www.instagram.com/p/DN7gblwEanNIN2dpYnY2a2J4&img_index=8

●掲載日時：2025年8月29日

●Instagram：いいね数 1098件

▼記事



**로컬만 아는 진짜 별미는?
현지인 따라 도쿄 미식 로드**

스시, 우동, 라멘의 본고장이자 전 세계 미식가들의 성지로 불리는 일본! 우리에게 친숙한 대표 음식들 외에도 현지인들이 일상에서 즐기는 별미들이 있다. 그중에서도 특히 주목할 만한 것이 바로 닭요리다.

일본 현지인들이 즐겨 찾는 닭요리는 무엇이 특별한까? 도쿄에서 놓치면 안 될 닭요리들과 꼭 가봐야 할 추천 맛집까지 알아보자.

Media

TRIPLE (韓国向け)

施策内容：APP内記事 1 本

Post

●掲載リンク：
記事

<https://triple-staging.titicaca-corp.com/art/17c-1f5c-47ed-91ef-44ec018f64f6>

●掲載日時：2025年8月21日

▼Instagram投稿



tsaitsai_wa 1週間前
好愛水炊 🍗🍗🍗
「いいね！」1件 返信
水炊き大好き

tonyliu_meow 1週間前
不要再報了我的私藏名店要排隊了...
もうとっておきのお店を紹介しないでよ、私のリストに行列ができちゃうから...

インフルエンサー

ひとみhitomi 🌻 (台湾向け)

施策内容：Instagram投稿 1回

Post

●掲載リンク：
Instagram
https://www.instagram.com/reel/DNiTm?utm_source=ig_web_copy_link

●掲載日時：2025年8月19日

●Instagram：

再生回数 4.6万回 いいね数 1,115件

コメント13件



予約の取れない人気店が夢コラボ！

鏖輝 × むかん

期間限定 | 9/2 - 9/14

(9/8のみ店休)



醤油：天草大王&牡蠣



塩：天草大王&雲丹

熊本地鶏「天草大王」を贅沢に使用した
スペシャルコラボラーメンが登場！

各 ¥2,000 (税別)

場所 | 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー B2F T-MARKET内 「スズノネ」

営業時間 | 11:00~21:00 通し営業 月曜日定休日

営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にご確認ください



3. 「鶏肉生産におけるカンピロ低減対策推進」 について

- ・ カンピロバクターは、人に病原性を持つが、家畜伝染病ではなく常在菌であることから、その低減対策については長年模索しているところ、細菌性食中毒の筆頭に上がっていることもあり、従来とは違う切り口からの対策を試みる必要がある、という問題意識が醸成されている。
- ・ 地全協補助事業として、標記と同名の補助事業を単年度事業（令和6年度）として実施した。事業費は約4千万円。
- ・ 本事業では、①国内の取組事例調査、②海外における取組事例調査を実施。
①については、アンケート調査で選定した生産者に対し、更に詳細なヒアリングを行い、飼養衛生管理の優良事例として取りまとめた。
②については、コンサルタントを活用し、米国とデンマークにおける衛生管理とその取組事情を報告書として取りまとめた。

目 次

1. はじめに.....	3
2. 衛生対策	
空舎期間中の衛生対策に関する取組について	7
(1) 鶏舎の除糞作業について	7
(2) 鶏舎の水洗作業について	11
(3) 鶏舎の消毒作業について	18
コラム：マイクロ MIX について	26
コラム：発泡消毒について	27
コラム：ドロマイト石灰乳の塗布の方法について	29
(4) 鶏舎内設備の洗浄・消毒について	32
(5) 鶏舎及び農場の点検・補修について	34
(6) ネズミ、野生動物対策、害虫対策等について	36
(7) 微生物検査について	38
コラム：消毒効果の検証について	40
3. 衛生管理	
飼養期間中の取組	45
(1) 作業者の衛生管理について	45
(2) 飲用水の管理について	50
(3) ネズミ、野生動物対策、害虫対策等について	53
(4) 敷料の管理について	54
(5) 飼料の管理について	56
(6) 中継出荷について	57



空舎期間中の衛生対策に関する取組について



(1) 鶏舎の除糞作業について

主なポイント

- ・鶏糞、敷料等の有機物については鶏舎の隅までしっかり取り除く
- ・作業後は取り残した有機物がないか目視でよく確認する



事例 1

A 社では、スクレーパーや、プロアー、搭乗式清掃機など機械も活用して、鶏糞の除去を行っています。また、鶏舎壁付近や鶏舎の角など狭いところは機械による作業が難しいため、手作業により除糞を行う必要があります。作業の最後には、取り残しがないか目視による確認も行い、有機物の除去を徹底しています。段階でできる限り鶏糞汚れや埃を除去することで、水洗時における洗い残し防止にもなります。



写真：除糞作業（スクレーパー）



写真：除糞作業（搭乗式清掃機）

A 社では、集めた鶏糞について、農場によって鶏糞ボイラーの燃料として使用するか、農場外の堆肥場へ鶏糞を運搬し堆肥化させています。除糞作業で集めた鶏糞は、トラックに集積してから運搬しますが、集積時に鶏糞が鶏舎外の地面に

空舎期間中の取組と飼養期間中の取組に整理

事例と共に各社から提供いただいた写真等を掲載。

肉用鶏農場の衛生管理に関する事例集



令和7年6月

一般社団法人 日本食鳥協会



▲事例集の
アクセスはこちらから

前ページの補助事業と同時期に行われた、農林水産省主催の「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（全7回）」（R6.9～R7.7）

- この検討会において、カンピロバクター食中毒について、
①技術面の課題、②社会の意識の向上面の課題、③情報発信の面の課題の3つが整理され、それぞれに具体の対策が議論された。
- 当協会は、②を担う運営主体として、生産農場や食鳥処理事業者による「自主取組宣言」ポータルサイトの運営事務局として、②を支援することとなった。

『国産チキンの安全・健やか宣言』プロジェクトの全体像



『国産チキンの安全・健やか宣言』ポータルサイト



SAFE TABLE STATEMENT とは お問い合わせ



今よりもっと美味しく、
これからもずっと安全に。//

SAFE TABLE STATEMENT
にイイネ！

♡ 898

♡ ABOUT STS

SAFE TABLE STATEMENT とは

～国産チキンの安全・健やか宣言～

美味しい国産チキンを全国のみなさんに安定してお届けするために、生産者がこっそりコツコツ行なっている衛生管理の取り組みを知っていただく活動です。

SAFE TABLE STATEMENT とは

SAFE TABLE STATEMENT のイイネ！数

904 個



SAFE TABLE STATEMENT
にイイネ！



▲アクセスはこちらから

<https://safe-table-statement.jp/>



鶏肉は中心まで75℃以上1分以上

安全にしっかり火を通し、美味しく調理を



農林水産省
安全調理情報サイト

協会独自で取り組むもの

4. 「国産チキンまつり」実施事業について

- 毎年10月29日を「国産とり肉の日」として、この日を中心に、全国統一イベント「国産チキンまつり」を開催する。日本食鳥協会（本部）と各地域支部、全国鶏肉消費促進協議会や全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会との連携、過去には農林水産省の後援をいただき、実施してきた。
- 令和6年度は、全国の会員小売店舗等において、「揚げておいしい若どりまつり」を開催した。また群馬県でのイベント（8月24日）皮切りに、佐賀県でのイベント（翌2月2日）まで、全国の支部、19都府県において、約半年間で40のイベントがリレー開催された。
- 東京都における関東支部の催しとしては、東海大学の「建学祭」とのコラボが注目された（11月）。

クイズに答えて地鶏肉を当てよう!!

2024 JAPAN CHICKEN FESTIVAL

国産チキンまつり

トリ ニフ

10月29日は国産とり肉の日

プレゼント クイズ ○○に当てはまる、ひらがな2文字をお答えください。
10月29日は、「国産○○肉の日」

【賞品】※写真はすべてイメージです。品数に限り、地域別の配分はできません。

賞品は3つの中から1つをお選びいただけます。お申し込みの際に必ずお選びください。

100名様

丹波黒どりセット
(5,000円相当)

賞品は3つの中から1つをお選びいただけます。お申し込みの際に必ずお選びください。

100名様

暖っこ地鶏セット
(5,000円相当)

さらに

このQRコードから応募サイトにアクセスできます。

食鳥協会 検索

【応募期間】
2024年10月15日～11月15日
※11月15日は抽選結果発表のためです。

【当選発表】
賞品の抽選をもって発表させていただきます。

全国の会員小売店舗でも協賛セールを開催中!!

国産チキン



販促資材その1

1. げんきくんバリエーションシール



A6 サイズ

2. 国産チキンまつりポスター



※B3サイズポスター

今年はポスター絵柄変更します。

3. 国産チキンで日本を健康に！チラシ

↓レバー料理チラシは両面印刷



↓正肉料理チラシは片面印刷



(主)3のチラシは2種セットの希望数を発送

A6 サイズ

4. げんきくんサンバイザー



販促資材その2

5-1. 地鶏って？リーフレット



5-2. 銘柄鶏って？リーフレット



(主) 5のリーフレットは2種セットの希望数を発送

6. げんきくんシール



※1シート 20枚 (シール1枚のサイズ直径2.8cm)
A6 サイズ

7. クリアファイル



地鶏って どんな鶏？

／てまひまかけて
育てています！／



〔写真提供〕さつま地鶏（鹿児島県地鶏振興協議会）

地鶏は日本農林規格

（地鶏肉JAS一九九九年施行）に

沿って生産されている鶏で、

全国に五〇種類以上存在しています。

詳しくはコチラ▶



地鶏は、次の条件をすべて満たしている鶏です。

在来種の血統

地鶏は明治時代までに導入され定着した**在来種**の血が**50%以上**含まれていることもあり、昔ながらの**鶏本来の旨味**があると言われています。

快適な飼育環境

地鶏は飼育期間28日以降はさらに**ストレスの少ない環境**（1㎡当り10羽以下の平飼い）でのびと育てられていることもあり、肉に**適度な歯ごたえ**があると言われています。

長い飼育期間

地鶏は発育が遅いものの**味が良い**と言われています。**75日以上飼育**し、若どりよりもエサをたくさん与えてじっくり育てています。



〔写真提供〕さつま地鶏（鹿児島県地鶏振興協議会）

ちなみに…
銘柄鶏ってどんな鶏？



銘柄鶏には、地鶏のような法令による規格等の定めはありません。銘柄鶏は、鶏種・飼料・飼育期間・飼育法などに工夫を加え、固有の名前をつけて出荷されている鶏です。全国に100種類以上存在しています。

ちなみに…
若どりってどんな鶏？



アメリカ発祥で成長が早く肉づきが良い肉専用鶏のことを、「ブロイラー」と総称しています。日本には1960年ごろに導入されました。飼育期間が約50日と短いことから、「ブロイラー」は日本では一般に「若どり」と称されています。

国産チキンで

日本を健康に！

国産チキンを
たくさん食べよう！

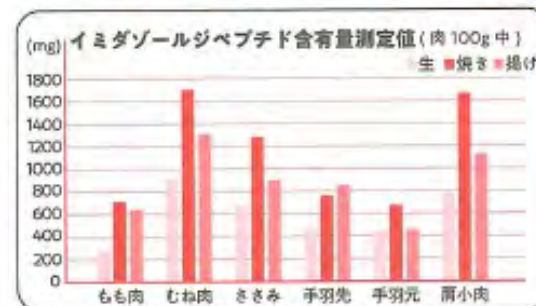


今注目の「元気の源」

イミダゾールジペプチドは、**国産チキンの**
どの部位にも豊富に含まれています。

特に国産チキンの**ムネ肉** 100g で毎日の必要量 (200mg) を摂取！
熱に強く**焼き料理**がオススメ！**ささみ**や**肩小肉**にも多く含まれています！

げんきくん



監修：九州大学大学院 教授 片倉喜範

イミダゾールジペプチド・・・

疲労や老化の元凶である活性酸素の
発生を抑えると言われています！

焼きの場合、
手羽元と比較して・・・

ムネ肉は**約 3 倍！**

ささみは**約 2 倍！**

肩小肉は**約 3 倍！**

ムネ肉以外の部位も高水準を保持

こんな効果が期待できる！

最近の研究で新発見
記憶機能改善効果

老化やガンの予防
抗酸化作用

疲れにくくなる
抗疲労作用



一般社団法人 日本食肉協会

国産チキンで日本を元気に！

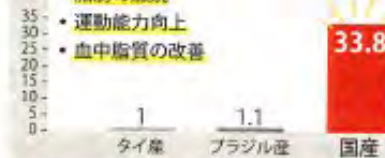
国産チキンで 日本を健康に!



機能性成分

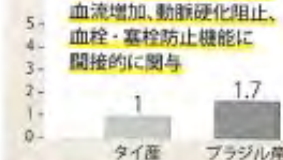
脂肪酸アシルカルニチン

- 脂肪からのエネルギー産生に与与する物質
- 脂肪の燃焼
- 運動能力向上
- 血中脂質の改善



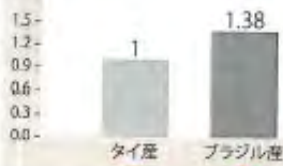
ホモシ-アルギニン

- 血管等の内皮機能の改善に寄与している物質
- 一酸化窒素が有する脳内血流増加、動脈硬化阻止、血栓・塞栓防止機能に間接的に関与



アルデヒド総量

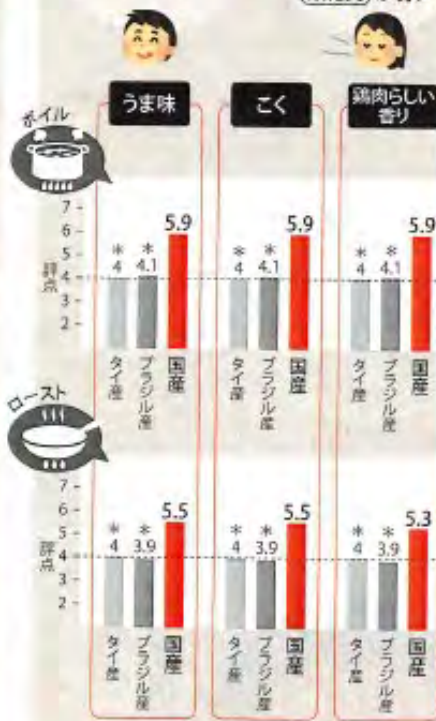
- 数値が低いほど、酸化臭が弱い



官能試験

国産の方が
甘味 うま味 こく
が強い

国産の方が
鶏肉らしい香りが強い
(酸化臭) が弱い



*統計学的有意差がある(p<0.05)

〈成分分析・試験機関〉一般社団法人食肉科学技術研究所



一般社団法人日本食鳥協会



国産チキン

あんしんも、おいしさも。

一般社団法人日本食鳥協会

<https://www.j-chicken.jp/>



チキンパワーけんきくん

プロ直伝!

でき上がるまで1分20秒!?

おいしくて簡単な 親子で作る親子丼!



大人も子どもも大好きな親子丼。

お肉はぷりぷり、卵はとろふわに作りたいところですが、火が入りすぎてしまったり、1人分ずつ作るのは難しかったりで、なかなかいつもおいしく作るのは難しいですね。

そこで、今回、親子丼を作って40年、「鶏焼き 辰の字」店主の礒野辰成さんに、「家庭でも簡単においしく!親子丼の作り方」を教えてくださいました!

東海大学品川建学祭（関東支部＋本部）



5 . 国産鶏肉市場活性化対策事業について

- 「あんしんも、おいしさも。国産チキン」をコンセプトに、「国産チキンシンボルマーク」と「新キャラクター」の活用により、国産鶏肉の消費拡大に向けて普及啓発する。
- 本事業の具体的な取り組みについては、国産鶏肉市場活性化対策事業実行委員会場で検討される。
- 通常は、この実行委員会場で、早急に着手すべき課題や中長期的に取り組むべき課題等が整理され、市場活性化に向けた各種の調査事業や消費拡大に向けたイベント等の実施が決定される。
- 令和7年度からの長期的な取り組みとしては、鶏モモ肉の活用を踏まえ「とりすき焼き」の普及が最重要課題である。



(一社) 日本食鳥協会独自企画

企画書 (2025.5.12)



令和7年
「夏だ！鶏だ！国産チキンで
元気チャージ」キャンペーン



一般社団法人 日本食鳥協会

企画概要（基本）

■タイトル：「夏だ！鶏だ！ 国産チキンで元気チャージ」キャンペーン

■期間：2025年6月2日(月)～2025年8月31日(日)

■目的：国産鶏肉の消費拡大、国産チキンシンボルマークの普及浸透を図る

■実施内容：(1)キャンペーン形態・・・オープンキャンペーン（鶏肉を購入しなくても誰でも応募可）

(2)応募形態・・・・・・・・WEBのみ（ハガキ・その他紙による応募受付は行いません）

(3)抽選方法・・・・・・・・クイズに答えて正解者の中から抽選で賞品をプレゼント

(4)賞品・・・・・・・・【銘柄鶏1羽セット（鶏すきのたれつき）＋副賞】
200名様

副賞：日本食研(株)家庭用小売商品セット ※10月上旬から中旬頃発送予定 38

販促資材

鶏だ！ 夏だ！

国産チキンで 元気チャージ！

クイズに答えて **200名** に当たる！

銘柄鶏1羽セット
(鶏すきのたれつき)

+
【副賞】日本食研®家庭用小売商品セット
※お肉売場でご購入いただけます！

日本食研

※写真はすべてイメージです。

手羽さき
むね肉
手羽もと
ささみ
もも肉

鶏すきのたれ
プレゼント部位

応募期間

2025年 **6月2日**～**8月31日**まで

※8月31日23時59分受付完了分まで有効

当選発表

賞品の発送をもって
発表に代えさせていただきます。

応募方法

モバイル・PCから応募できます。

<https://www.j-chicken.jp/campaign/quiz2025/>

※インターネット接続料及び通信料はお客様のご負担となります。



こちらのQRコードから
応募サイトにアクセス
できます。



一般社団法人 **日本食鳥協会**

食鳥協会

検索

<https://www.j-chicken.jp/>



■オンパックシール

夏だ！鶏だ！
**国産チキンで
元気チャージ！**
キャンペーン

銘柄鶏1羽セットが当たる！
【副賞】日本食研®家庭用小売商品セット

QRから→



国産チキン
あんしんも、おいしさも。



●応募締切:2025年8月31日

一般社団法人 日本食鳥協会 <https://www.j-chicken.jp/>

■げんきくんバリエーションシール

こくせんチキンをおうえんしよう！
チキンパワーげんきくん®

もりもり
シール

全国鶏肉消費促進協議会

一般社団法人 日本食鳥協会
https://www.j-chicken.jp

国産チキン
あんしんも、おいしさも。

夏だ！ 鶏だ！

国産チキンで
元気チャージ

国産チキン消費拡大
キャンペーン

キャンペーン情報はここから

販促資材（WEB活用）

■ホームページ

○キャンペーン専用バナーの設置



- ・協会HP（期間中TOPページに掲載します。）
- ・会員HP（下記①or②のご協力をお願いします。）
 - ①キャンペーン専用バナーの設定（掲載）をお願いします。
※後日かかった費用をお支払いします。
 - ②新着情報等の「お知らせ」にキャンペーン専用ページへのリンク設定をお願いします。

<掲載例>

2025/05/15 「夏だ！鶏だ！国産チキンで元気チャージ」キャンペーン6月2日より開催



キャンペーン専用ページURL

<https://www.j-chicken.jp/campaign/quiz2025/>



概算予算

■総額 372万円（活性化と協会で負担）前年実績：353万円

1. 賞品：予算 106万円

- 銘柄鶏 1羽セット 5千円
- 鶏すきのたれ 3百円
- 【副賞】日本食研㈱家庭用小売商品セット（協賛品）
- 当選数 200名

2. 販促資材：予算 130万円

- チラシ（持ち帰り用A6サイズ）15万枚
- オンパックスール 66万枚
標準・・・量販店・小売店配布
独自・・・各社で作成（後日費用精算）
- げんきくんバリエーションシール

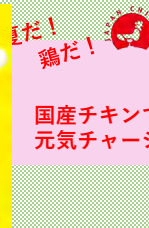
3. キャンペーン特設ページ・バナー：予算 90万円

- 協会・本部：30万円
- 会員HP費用：2万円×30社=60万円

4. 外部プレスリリース他：予算 36万円

- 6万円×6回（予定）

5. その他（予備費）：10万円



10月8日は鶏すきの日イベント

一般社団法人 日本食鳥協会御中



国産鶏肉消費促進プロモーション企画ご提案書

10月8日は「鶏すきの日」

鶏すきを囲んで、心も体もあたたまる日

①PR活動

「10月8日の鶏すきやきの日」メディア発表

PR活動の一環として、メディア関係者を対象に試食会を実施し、鶏すきやきの魅力を直接体験いただきます。

本試食会を通じて、今後のメディア露出や記事掲載につなげ、消費者への認知拡大を図ります。

会場：炭火焼 MARU 中目黒

日程：10月8日（水）14：30～15：30予定





ご清聴ありがとうございました。